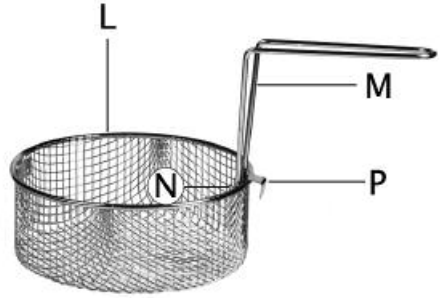
JOHNSON®

Krokkante

I Friggitrice elettrica
ISTRUZIONI D'USO

GB Electric fryer
INSTRUCTIONS FOR USE



220-240 V~ 50/60 Hz
1200 W 2 Lt

I AVVERTENZE GENERALI

Conservate con cura il presente manuale e leggetene attentamente le avvertenze; esse forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza, l'uso immediato e futuro dell'apparecchio.

Questo apparecchio, adatto per il solo uso domestico, dovrà essere destinato solo alla funzione per il quale è stato espressamente concepito.
Ogni altro uso è da considerarsi improprio e pericoloso.
Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, errati ed irragionevoli. L'installazione dovrà essere effettuata secondo le prescrizioni del costruttore.
Una errata installazione può causare danni a persone, animali, cose, il costruttore non può esserne ritenuto responsabile. La sicurezza delle apparecchiature elettriche è garantita solo se queste sono collegate ad un impianto elettrico provvisto di idonea messa a terra secondo quanto stabilito dagli attuali standard vigenti in materia di sicurezza elettrica.
Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, chiodi, polistirolo espanso, ecc.) non devono essere lasciati alla portata di bambini

o incapaci in quanto rappresentano potenziali fonti di pericolo.
Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica.
In caso di incompatibilità tra la presa e la spina rivolgersi a personale qualificato per le necessarie operazioni di adeguamento.
Non utilizzare adattatori, prese multiple e/o prolunghe.
Qualora il loro uso si rendesse indispensabile utilizzare esclusivamente materiale conforme alle vigenti norme di sicurezza ed aventi requisiti di compatibilità con apparecchio e rete di distribuzione elettrica.
Utilizzando l'apparecchio per la prima volta, assicurarsi di aver tolto ogni etichetta o foglio di protezione.
Se l'apparecchio è dotato di prese d'aria, assicurarsi che non vengano mai occluse nemmeno parzialmente.
L'uso di qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali ed in particolare:
Non immergere o bagnare l'apparecchio; non usarlo vicino ad acqua, in vasca, nel lavello o in prossimità di altro recipiente con liquidi.
Nel caso l'apparecchio dovesse cadere accidentalmente in acqua NON cercare di recupe-

rarlo ma innanzitutto togliere immediatamente la spina dalla presa di corrente.
Successivamente portarlo in un centro assistenza qualificato per i necessari controlli.
Durante l'uso, l'apparecchio deve essere lontano da qualsiasi oggetto o sostanza infiammabile od esplosiva.
Non toccare l'apparecchio con mani bagnate o umide.
Non usare l'apparecchio a piedi nudi.
Non tirare l'apparecchio o il cavo per staccare la spina dalla presa.
Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole).
Si raccomanda di tenere l'apparecchio fuori dalla portata di bambini od incapaci e di non permetterne loro l'utilizzo.
Scollegare la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non viene utilizzato e prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.
Il cavo di alimentazione deve essere srotolato per tutta la sua lunghezza al fine di evitarne il surriscaldamento.
Il cavo di alimentazione non deve essere avvicinato a fonti di calore e/o superfici taglienti.
In caso di cavo di alimentazione danneggiato, provvedere alla sostituzione che deve essere effettuata da personale qualificato.

In caso di guasto e/o cattivo funzionamento spegnere l'apparecchio e rivolgersi a personale qualificato.
Eventuali manomissioni o interventi effettuati da personale non qualificato fanno decadere i diritti di garanzia.
Per pulire l'apparecchio usare solo un panno morbido e non abrasivo.
Quando l'apparecchio, risulta inutilizzabile e si desidera eliminarlo, asportarne i cavi e smaltirlo presso un ente qualificato al fine di non contaminare l'ambiente.
• Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza o conoscenza se a loro è stata assicurata un'adeguata sorveglianza oppure se hanno ricevuto istruzioni circa l'uso in sicurezza dell'apparecchio e hanno compreso i pericoli correlati.
• I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
• Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
• Mantenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con meno di 8 anni.

• Questo apparecchio non è destinato a essere fatti funzionare per mezzo di un temporizzatore esterno o con un sistema di comando a distanza separato.

• Se nel prodotto vi sono parti in vetro, queste non sono coperte da garanzia.

ATTENZIONE:
Le parti in plastica del prodotto non sono coperte da garanzia.

ATTENZIONE:
I danni del cavo di alimentazione, derivanti dall'usura non sono coperti da garanzia; l'eventuale riparazione sarà pertanto a carico del proprietario.

ATTENZIONE:
Se si rendesse necessario portare o spedire l'apparecchio al centro assistenza autorizzato, si raccomanda di pulirlo accuratamente in tutte le sue parti.
Se l'apparecchio risultasse anche minimamente sporco o incrostato o presentasse depositi calcarei, depositi di polvere o altro; esternamente o internamente: per motivi igenico-sanitari, il centro assistenza respingerà l'apparecchio stesso senza visionarlo.

Il simbolo a sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.
Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

AVVERTENZE

- Non toccare le superfici calde ma utilizzare manici o impugnature.
- Non immergere il cavo, la spina o il corpo dell'apparecchio in acqua o altro liquido
- L'uso di accessori non raccomandati dal produttore può causare danni.
- Non lasciar pendere il cavo dal piano di lavoro ed evitare che venga a contatto con superfici calde.
- Non collocare in prossimità di fonti di calore o fornelli a gas.
- Non introdurre nel cestello alimenti troppo ingombranti.
- Non pulire con pagliette metalliche che, oltre a rovinare le superfici, potrebbero danneggiare il rivestimento arrivando a contatto con parti elettriche e causare scosse elettriche.
- Non introdurre nell'apparecchio altri oggetti oltre al suo cestello.
- L'apparecchio è adatto al solo uso domestico.
- Una stretta sorveglianze è necessaria quando la friggitrice è in uso o quando l'olio è caldo.
- Lasciare raffreddare prima di mettere o togliere parti ed effettuare pulizie.
- Non appoggiare panni o altro sulla friggitrice mentre è in uso.
- Non usare la friggitrice su un piano di plastica o altri materiali infiammabili
- Non spostare la friggitrice mentre è in uso o quando l'olio è ancora caldo.

Descrizione:

A. Corpo dell'apparecchio
B. Tasto apertura coperchio
C. Manopola di accensione e regolazione della temperatura
D. Indicatore luminoso funzionamento
E. Indicatore luminoso termostato
F. Coperchio
G. Sportello filtro
H. Filtro
L. Cestello
M. Manico cestello
N. Sede manico sul cestello
P. Gancino appendi cestello
Q. Contenitore dell'olio

Per il primo utilizzo

Aperto l'imballo estrarre delicatamente l'apparecchio eliminando tutti gli elementi dell'imballaggio e eventuali adesivi protettivi.
Con spina non inserita nella presa di corrente e manopola accensione/regolazione temperatura (C) in posizione OFF.
Scomporre l'apparecchio nelle sue parti per effettuarne la pulizia.
Premere il tasto (B) per aprire il coperchio ed estrarre il cestello (L), il manico (M) e quant'altro eventualmente presente nel contenitore (Q).

Pulizia di cestello (L) e manico (M)

Lavare con acqua calda ed una piccola quantità di detersivo liquido per piatti.
Risciacquare abbondantemente ed asciugare molto bene.

Pulizia del contenitore per l'olio (Q):

Pulire con un panno morbido, umido e non abrasivo ed asciugare molto bene.

Pulizia del corpo dell'apparecchio (A)

Pulire l'esterno con un panno morbido. Non usare pagliette o detersivi chimici.
Nota: non immergere il corpo e il cavo della friggitrice in nessun liquido.
Asciugare sempre bene la friggitrice e le sue componenti prima dell'utilizzazione.

Preparazione alimenti

Per assicurare una frittura ottimale, pulire e tagliare gli alimenti da friggere in pezzi uniformi e inserirli nel cestello (L).
Nota: non mettere una quantità eccessiva di alimenti nel cestello (Vedere la GUIDA COTTURA).
Gli alimenti devono essere asciutti. Non aggiungere acqua o alimenti bagnati nell'olio caldo (l'acqua farebbe schizzare pericolosamente l'olio)
Per friggere patatine, tagliarle in dimen-

sioni uniformi e lavarle in acqua fredda per togliere la fecola (questo evita che si attacchino), avendo però poi cura di asciugarle bene prima di metterle nella friggitrice.
Per friggere alimenti congelati, togliere il ghiaccio e scongelare bene preventivamente.

ISTRUZIONI D'USO

Friggere alimenti. Collocare l'apparecchio su di un piano stabile, con superfici resistenti al calore e lontano da tessuti o materiali infiammabili e punti acqua.
Con spina non inserita nella presa di corrente, accertarsi che la manopola di accensione/regolazione temperatura (C) sia in posizione OFF.
Premere il tasto (B) per aprire il coperchio.
Versare l'olio nel contenitore (Q) freddo, in modo da raggiungere il segno del livello MIN e NON superare il MAX, considerando il volume degli alimenti che si dovranno friggiere.

Chiudere il coperchio delicatamente fino a sentire il click.
Inserire la spina in una presa di corrente idonea a riceverla (l'indicatore luminoso (D) si accenderà).
Con la manopola accensione/regolazione temperatura (C) impostare la temperatura adatta per friggere gli alimenti previsti facendo riferimento alla GUIDA COTTURA.

Alla rotazione della manopola accensione/regolazione temperatura (C) si accenderà anche l'indicatore luminoso termostato (E) che si spegnerà al raggiungimento della temperatura impostata. Attendere quindi che si spenga l'indicatore prima di procedere.

Montare il manico (M) al cestello (L). Per effettuare questa operazione è necessario stringere gli steli del manico ed infilarli nella sede (N). Assicurarsi che si sia correttamente incastrato nella sua sede prima di sollevare.

Depositare gli alimenti precedentemente preparati (vedi paragrafo "Preparazione alimenti") nel cestello.
Premere il tasto (B) ed aprire il coperchio.
Inserire delicatamente il cestello con gli alimenti nell'olio bollente del contenitore (Q) ed appoggiarlo sul fondo.
Fare molta attenzione a NON toccare le pareti del contenitore olio (Q) e ad eventuali/accidentali schizzi di olio.
Premere per avvicinare gli steli del manico per sfilarlo dal cestello.
Chiudere il coperchio delicatamente sino a sentire il "click".
Friggere gli alimenti per il tempo appropriato (Vedere la GUIDA COTTURA).

Terminata la cottura, ruotare la manopola accensione/regolazione temperatura (C) in senso antiorario su OFF e togliere la spina dalla presa di corrente.
Premere il tasto (B) ed aprire il coperchio.
Montare il manico (M) al cestello (L), stringerndo gli steli del manico ed infilandoli nella sede (N). Assicurarsi che si sia correttamente incastrato nella sua sede prima di sollevare manico e cestello.
Aiutandosi con il gancetto (P) appendere il cestello al bordo del contenitore olio (Q) e lasciar colare l'olio dall'alimento per 10-30 secondi.

Nota: quando il coperchio si apre, porre attenzione perché esce il vapore generato durante la frittura.

Consigli pratici

Usare solo olio vegetale di buona qualità, di mais o olio di oliva leggero. Non usare olii che si deteriorano velocemente o lardo. Non mischiare diversi tipi di olio.

Sostituire l'olio dopo alcune fritture o quando diventa denso o marrone.
Dovendo friggere diversi tipi di cibo, iniziare da quello che necessità di una frittura a temperatura più bassa, poi quelli a temperatura più alta. (Vedere la GUIDA COTTURA).

Friggendo lo stesso tipo di cibo a più riprese, l'intervallo tra la prima frittura e l'inizio della seconda deve essere 3–5 minuti.
Se il cibo da friggere è stato precotto, necessita di una temperatura più alta e tempo di cottura minore rispetto al cibo crudo.
Friggendo patatine, inserire il cestello lentamente, specialmente trattandosi di patatine fresche o congelate (contengono più acqua) in caso contrario l'olio potrebbe traboccare.
Non riempire mai il cestello più della sua metà (1/4 a 1/2 è ottimale), perché se la temperatura dell'olio si abbassa sotto a quella ottimale la frittura risulterebbe non leggera e croccante.

GUIDA COTTURA

I tempi di frittura dati in questa tabella sono solo indicativi e devono essere regolati seconda la quantità di cibo fritto
* Le patatine saranno più leggere e croccanti se fritte due volte.

Alimento	Temperatura dell'olio (°)	Peso (grammi)	Tempo di cottura (Minuti)
Gamberetti	130	250	3~5
Cipolle	140	150	3~4
Funghi	140	300	6~8
Filetto di pesce	150	250	5~6
Filetto di pesce impanato	150	400	6~8
Tortini o polpette di pesce	150	400	6~8
Fettine di carne	170	400	7~10
Bistecca	170	400	7~10
Pollo a strisce	180	400	7~10
Patatine (prima volta)	190	500	10~12
Patatine (seconda volta)	190	–	3~4

PULIZIA dopo l'utilizzo

Dopo l'utilizzo ad apparecchio completamente raffreddato, con spina non collegata alla presa di corrente e manopola della regolazione della temperatura (C) in posizione OFF:
premere il tasto (B) per aprire il coperchio.
Nota: operare con cautela perché l'olio si mantiene caldo per un lungo tempo.
Versare delicatamente l'olio freddo contenuto in (Q) in un recipiente per il corretto smaltimento.
Togliere l'olio residuo con della carta assorbente e con un panno morbido, umido e non abrasivo ripulire il recipiente (Q).
Aprire lo sportellino (G) ed asportare i filtri per pulirli prima di rimontarli.
Lavare cestello (L) e manico (M) con acqua calda ed una piccola quantità di detersivo liquido per piatti.
Risciacquare abbondantemente ed asciugare molto bene.
Pulire l'esterno con un panno morbido. Non usare pagliette o detersivi chimici.
Nota: non immergere il corpo e il cavo della friggitrice in nessun liquido.
Asciugare sempre bene la friggitrice e le sue componenti prima di utilizzarla.

GB

GENERAL SAFETY REQUIREMENTS

Carefully read the requirements in this manual an keep in a safe place. It contains important instructions on the safety, use and future of your appliance.

This appliance is only for domestic use and must only to be used for the purpose it was specifically designed.
Any other use is considered improper and dangerous.
The manufacturer cannot be held responsible for any damages caused by improper, incorrect and negligent use.
The installation must be carried out according to the manufacturer's instructions.
The manufacturer shall not be held responsible for any damages to people, animals or objects caused by incorrect installation.
The safety of the electrical equipment is only guaranteed if it is connected to an electrical installation equipped with a suitable earthing system in compliance with the current standards on electrical safety.
Do not leave parts of packaging (plastic bags, foam polystyrene, nails, etc) within reach of children or incapacitated people since they are potential sources of danger.

Before connecting the appliance, check that the technical data on the rating label corresponds to those of the main electricity network.
In case of incompatibility between the outlet and the plug, contact a qualified electrician for the necessary adjustments.
Do not use adaptors, multiple plugs and extension leads.
However, if absolutely necessary only use materials that conform to the current safety standards and that are compatible with the appliance and the main electricity network.
On using the appliance for the first time, remove any labels or protective sheets.
If the appliance is equipped with air inlets, make sure they are never blocked not even partially.
The use of any electrical appliance involves the observance of some fundamental rules.
In particular:
Do not immerge the appliance in water and do not wet; do not use it near water, in the tub, washbasin or near other recipients with liquids.
If the appliance should accidentally fall in water, DO NOT try to touch it but immediately disconnect the plug from the mains power.
Then bring it to an authorised service centre for the necessary controls.

During use, the appliance must be kept away from any inflammable objects or substances or explosives.
Do not touch the appliance with wet hands or feet.
Do not use the appliance with bare feet.
Do not pull on the power cord or on the appliance itself to disconnect the plug from the power outlet.
Do not leave the appliance exposed to atmospheric agents (sun, rain…).
Keep the appliance out of reach of children or incapacitated people and do not let them use it.
Disconnect the plug from the power outlet when the appliance is not being used and before carrying out any cleaning or maintenance.
The power cord must be completely unwound to prevent it from overheating.
The power cord must be kept away from heat sources and/or sharp edges.
If power cord is damaged, have it replaced by qualified personnel.
Switch off and contact a qualified technician if the appliance should breakdown and/or not function properly.
Any tampering or interventions executed by unqualified people will cancel the guarantee.
Use a soft and non-abrasive cloth to clean the appliance.

When the appliance is unserviceable and must be eliminated, remove its cords and dispose of it at an authorised disposal centre in order to protect the environment.

- This appliance can be used by children over 8 years of age, people with reduced physical, sensory or mental abilities or with no experience or know-how if they are ensured adequate supervision or have received instructions on safe use of the appliance and have understood the related dangers.
- Children cannot play with the appliance.
- Cleaning and maintenance operations must not be carried out by children unless they are over 8 years of age and supervised.
- Always keep the appliance and its cable out of reach of children under 8 years of age.
- This appliance is not intended for use with an external timer or with a separate remote control system.

• If there are glass parts in the product, these are not covered by guarantee.

ATTENTION:
The plastic parts of the product are not covered by guarantee.

ATTENTION:
The damages of the electrical power supply cable, resulting from wear are not covered by guarantee; any repair shall therefore be at the charge of the owner.

ATTENTION:
Should it become necessary to take or ship the equipment to the authorised service centre, it is recommended to clean it carefully in all its parts.
Should the equipment be even slightly dirty or with incrustations or have limestone, dust or other deposits, externally or internally, for hygienic-sanitary reasons the service centre will reject it without viewing it.

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

SAFETY REQUIREMENTS

- Do not touch the hot surfaces but use the handles or knobs.
- Do not immerse the cord, plug or body of the appliance in water or other liquids.
- The use of accessories not recommended by the manufacturer can cause damage.
- Do not let the power cord hang from the bench top and do not let it come into contact with hot surfaces.
- Do not place near heat sources or gas cookers.
- Do not place oversized food in the basket.
- Do not clean with steel wool that, besides ruining the surfaces could also damage the coating, which may lead to contact with electrical parts and cause electric shocks.
- Do not place other objects in the appliance, other than its basket.
- The appliance is only for domestic use
- Close supervision is necessary when the fryer is in use or when the oil is hot.
- Allow the fryer to cool completely before inserting or removing parts and cleaning.
- Do not place dishcloths or other objects on the fryer while it is in operation.
- Do not place the fryer on a plastic surface or surfaces made of other inflammable materials.
- Do not move the fryer while it is in operation or when the oil is still hot.

Description:

A. Appliance body
B. Cover release button
C. ON and temperature control knob
D. Working indicator light
E. Thermostat light indicator
F. Cover
G. Filter cover
H. Filter
L. Basket
M. Basket handle
N. Handle seat basket
P. Basket hook
Q. Oil container

Instructions before first use

Open the packaging remove carefully the appliance and remove all the parts of the packaging and protective sheets.
With the plug disconnected from the power point and the ON/temperature control knob (C) in the OFF position.
Disassemble all the parts of the appliance to clean it.
Press the button (B) to open the cover and remove the basket (L), the handle (M) and all in the container (Q).

Basket (L) **and handle** (M) **cleaning**

Wash with hot water and a small amount of dishwashing liquid.
Rinse with plenty of water and dry thoroughly.

Cleaning the oil container (Q):

Clean with a soft cloth, damp and not abrasive and dry carefully.

Cleaning the appliance body (A)

Clean the outside with a soft cloth. Do not use steel wool or chemical detergents.
Note: do not immerse the body and power cord of the fryer in any liquid.
Thoroughly dry the fryer and its parts before the use.

Food preparation

To an excellent frying, clean and cut the food to fry into pieces of equal size and place them in the basket (H).
Note: do not overfill the basket (Refer to the COOKING GUIDE)
The food must be dry. Do not add water or wet food into the hot oil (the water will make the oil spatter).
To fry chips, cut into even pieces and wash it in cold water to remove the starch (this prevents them from sticking) and then dry it carefully before put into the fryer.

To fry frozen foods, remove the ice and thaw well previously.

INSTRUCTIONS FOR USE

Frying foods Place the appliance over a firm surface, with heat resistant surfaces and away from fabrics or inflammable materials and water.
With the plug disconnected from the power outlet, make sure the ON/temperature control knob (C) is in the OFF position.
Press the (B) button to open the cover.
Pour the oil into the cold container (Q), until reach the level MIN and don't over the MAX mark, regarding the foods volume that will be fried.

Close the cover softly until it clicks into place.
Insert the plug into a compatible power point (the indicating light (D) will turn on).

Using the temperature ON/adjusting handle (C), set the required temperature to fry the foods referring to the COOKING GUIDE.

Turning the temperature ON/adjusting knob (C) will also light the thermostat indicator (E) and will switch off when is reached the required temperature. So wait that the indicator light switch off before to start.

Assemble the handle (M) on the basket (L). To do this is required to tighten the handle stems and insert it in place (N). Check that it is correctly inserted in seat before to lift it.

Put in the basket the food prepared previously (see the "Food preparation").
Press the (B) button to open the cover.
Lightly insert the basket with the food into the hot oil of the container (Q) and place it in bottom.
Pay attention to DON'T touch the oil container (Q) parts and possible/accidental oil splash.
Press to approximate the handle stems to remove it from the basket.
Close the cover lightly until it clicks into place.
Fry the food for the appropriate time (Refer to the COOKING GUIDE).

When cooked, turn on the ON/adjusting temperature knob (C) anticlockwise on OFF and remove the plug from the power point.

Press the (B) button to open the cover.
Place the handle (M) into the basket (L), tightening the handle stems and insert it into the seat (N). Check that it is correctly inserted in seat before to lift handle and basket.

Using the hook (P) hang up the basket on side of oil container (Q) and let the food oil to drip during 10-30 seconds.

Note: take care when opening the cover because steam produced during the frying will be released.

Retrieve the food from the basket and place it on a paper towel to remove any excess oil (do not touch the basket when it is still hot, always use the handle and a thermal insulating grip).
Transfer the food, without the paper towel, onto a clean plate.
Wait for the fryer to cool completely before moving it.

Practical advice

Only use good quality vegetable or corn oil, or light olive oil. Do not use oil that deteriorates quickly or lard. Do not mix different types of oil.
After some frying replace the oil or when it is dense or brown.

When frying different types of food, start with food that requires frying at a lower temperature, then move onto food that requires frying at a higher temperature. (Refer to the COOKING GUIDE)
When frying the same type of food a few times, wait 3-5 minutes between each fry.
If the food is pre-cooked, is required a higher temperature and a lower cooking time in respect to uncooked food.
When frying chips insert slowly the basket into the oil, especially if using fresh or frozen chips (containing more water) otherwise the oil could overflow.
Never fill the basket more than halfway (1/4 to 1/2 is ideal), because the oil temperature may go below the optimal temperature and the frying will not be light and crunchy.

COOKING GUIDE

The frying times contained in this table are only indicative and must be adjusted according to the amount of fried food.
* Chips will be lighter and crunchier if fried twice.

Food	Temperature of oil (°)	Weight (grams)	Cooking time (Minutes)
Prawns	130	250	3~5
Onions	140	150	3~4
Mushrooms	140	300	6~8
Fish fillet	150	250	5~6
Breaded fish fillet	150	400	6~8
Fish balls and cakes	150	400	6~8
Meat fillets	170	400	7~10
Steak	170	400	7~10
Chicken strips	180	400	7~10
Chips (first time)	190	500	10~12
Chips (second time)	190	-	3~4

CLEANING after use

After use with the appliance completely cooled, the plug disconnected from the power point and the temperature control knob (C) on the OFF position:
press the (B) button to open the cover.
Note: be careful when carrying out this operation because the oil remains hot for a long time.
Pour lightly the cooled oil (Q) into a container to the waste oil correctly.
Remove the residue oil with the paper towel and with a soft cloth, damp and not abrasive, clean the container (Q).
Open the cover (G) and remove the filters to clean before to reassemble.
Wash the basket (L) and the handle (M) with hot water and a small amount of dishwashing liquid.
Rinse with plenty of water and dry thoroughly.
Clean the outside with a soft cloth. Do not use steel wool or chemical detergents.
Note: do not immerse the body and power cord of the fryer in any liquid.
Thoroughly dry the fryer and its parts before use.

GARANZIA
La durata della garanzia decorre dalla data di acquisto dell'apparecchio, comprovata dal timbro del rivenditore e cessa dopo il periodo prescritto anche se l'apparecchio non é stato usato. Rientrano nella garanzia tutte le sostituzioni o riparazioni che si rendessero necessarie per difetti di materiale o di fabbricazione. La garanzia decade qualora l'apparecchio venga manomesso o quando il difetto sia dovuto ad uso improprio. Le sostituzioni o le riparazioni contemplate nella garanzia vengono effettuate gratuitamente per merce resa franco nostri centri assistenza. Sono a carico dell'utente le sole spese di trasporto. Le parti o gli apparecchi sostituiti diventano di nostra proprietà.

GUARANTEE
The duration of the warranty runs from the date of purchase of the appliance, proven by the retailers stamp, and terminates after the period specified, even if the appliance was not used. The warranty covers all replacements or repairs necessary due to material or manufacturing defects. The warranty expires when the appliance is tampered with or when the defect is due to improper use. Replacements or repairs provided during the warranty period are carried out free of charge for goods delivered to our support centres. The client must pay the transport expenses only. The parts or appliances replaced become our property.

GARANZIA GUARANTEE GARANZIA GUARANTEE GARANZIA GUARANTEE

3 ANNI YEARS

Distribuito da: ***JOHNSON***® S.r.l
V.le Kennedy, 596 - 21050 Marnate (VA) Italy - internet: www.johnson.it - e-mail: com@johnson.it

MOD. Krokkante

Compilare all'atto dell'acquisto
Check before purchasing

DATA ACQUISTO
PURCHASE DATE

Allegare scontrino fiscale con timbro del rivenditore
Seller's stamp

La presente garanzia non é valida se incompleta
This certificate of guarantee has to be dulyfilled in to be valid

MOD. Krokkante

DATA ACQUISTO
PURCHASE DATE

DATA RIPARAZIONE
REPARE DATE

TIMBRO CENTRO ASSISTENZA
AFTER SALES SERVICE CENTER STAMP